

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2004年3月25日 (25.03.2004)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2004/023955 A1

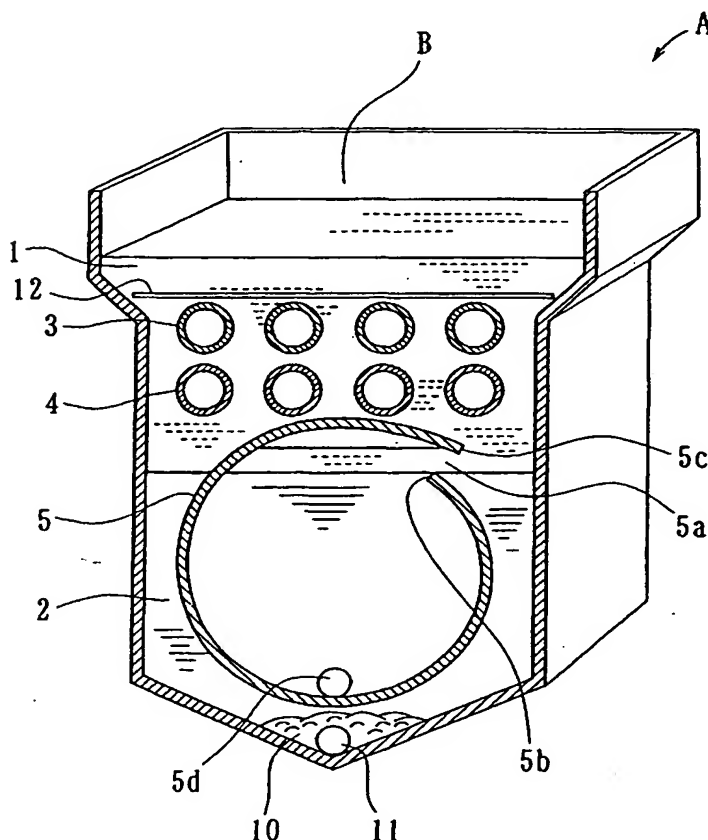
- (51) 国際特許分類: A47J 37/12 (74) 代理人: 田中 治幸 (TANAKA, Haruyuki); 〒160-0023 東京都新宿区西新宿1丁目3番3号品川ステーションビル4F 田中特許事務所 Tokyo (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2003/011499
- (22) 国際出願日: 2003年9月9日 (09.09.2003)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ: 特願2002-263817 2002年9月10日 (10.09.2002) JP
- (71) 出願人 および
- (72) 発明者: 佐藤 忠義 (SATO, Tadayoshi) [JP/JP]; 〒116-0001 東京都荒川区町屋4丁目32番13号 Tokyo (JP).
- (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, ZM, ZW).

(続葉有)

(54) Title: FOOD FRYER

(54) 発明の名称: 揚げ物器

2 -



(57) Abstract: A food fryer allowing a fried food tank to be safely and efficiently cleaned, wherein an opening part (5a) is formed in the side upper part of an oil storage tank (5) so that an upper end part (5c) covers a lower end part (5b); a cock (5d) is installed at the bottom part of the tank, the opening part (5a) is positioned near a boundary between an oil tank area (1) and a water tank area (2), a cover part is not provided for the opening part, after a food frying operation is completed, first oil in the oil tank area (1) is stored in the oil storage tank (5) through the opening part (5a) by the opening and closing operation of the cock (5d) and then a cock (11) is opened to drain the oil from those portions other than the oil storage tank of the fried food tank (B), and the tank is cleaned, and when the next frying operation is started, the oil in the oil storage tank (5) is moved to the oil tank area (1) due to a difference in gravity between the oil and water by merely feeding the water into the fried food tank (B).

(57) 要約: 揚げ物槽の清掃を安全かつ効率的に行うことができる揚げ物器である。油収納用タンク(5)の側面上側に、上側端部(5c)が下側端部(5b)に被さる態様の開口部(5a)を形成し、また下側にはコック(5d)を設ける。開口部(5a)は油槽域(1)と水槽域(2)の境界近くに位置し、当該開口部に対する蓋部は設けていない。揚げ物作業終了後には先ずコック(5d)の開閉操作により油槽域(1)の油を開口部(5a)から油収納用タンク(5)に収納し、続

いてコック(11)を開くことにより揚げ物槽(B)の油収納用タンク以外の部分を空にしてから洗浄する。次回揚げ物作業を開始するときには揚げ物槽(B)へ注水するだけで油収納用タンク(5)内の油は水との比重差によって油槽域(1)の

(続葉有)

WO 2004/023955 A1